



VENDEMMIA	28 settembre 2018; resa di 41,1 q.li/ha (29 hl/ha).
VITIGNI	Sangiovese, allevato sul cordone speronato e con metodo Guyot.
CLIMA	<p>Il microclima è quasi sempre mite con un buon accumulo termico, spesso i filari sono ventilati dai venti da sud-ovest e da nord.</p> <p>Il 2017 è stato una delle annate più asciutte e più calde che abbiamo vissute finora, e con soli 550 ml/m2 di precipitazioni annue le riserve idriche nel terreno erano praticamente inesistenti. Queste non erano buoni presupposti per l'annata 2018. L'inverno però è stato poi abbastanza severo per le nostre latitudini con neve e temperature fino a -8°C. A gennaio le precipitazioni sono aumentate a quasi 150 ml/m2 al mese. Durante la primavera e fino ad estate inoltrata siamo stati colpiti da numerose perturbazioni che hanno portato masse di pioggia da sud-ovest. Fino ad germogliamento a fine marzo erano cadute complessivamente già 300 ml/m2 di pioggia. Un buon approvvigionamento idrico sembrava quindi finalmente garantito, ma le piogge frequenti continuavano come un filo rosso attraverso l'intero periodo vegetativo. Da aprile fino alla vendemmia a settembre si sono accumulati altri 420 ml/m2 di pioggia. Fin qui il valore corrispondeva effettivamente alla media delle precipitazioni di Montalcino, e ciò rende evidente che il maggiore pericolo microbiologico per la vigna era la peronospora che infatti predilige l'umidità. Le analogie con l'annata 2014 erano lampanti, ma il precoce germogliamento a fine marzo teneva viva la nostra speranza per una buona maturazione dell'uva. Abbiamo dunque dovuto superare momenti difficili e sfide in vigna. Durante il periodo di fioritura e oltre abbiamo cercato di contrastare le infezioni fungine con i preparati di silicato, argilla, equiseto e achillea. Abbiamo prestato particolare attenzione alla ventilazione della zona d'uva lavorando con cura la superficie fogliare. Grazie all'incessante lavoro dei nostri collaboratori che sono intervenuti con continue lavorazioni viticole manuali, siamo riusciti ad evitare completamente i danni da agenti fungini.</p> <p>Un altro problema riguardava la maturazione delle uve. Normalmente il vento di tramontana protegge i grappoli e favorisce loro indenne maturazione fino ad ottobre inoltrato. Purtroppo questo vento tardava ad arrivare, e perciò abbiamo cominciato a raccogliere i primi grappoli per il Piandorino. nelle zone più a rischio botrite già il 17 settembre. La mancanza di maturazione di queste uve, anche se poi hanno fermentato senza problemi, ci ha portato infine alla decisione di vinificare il Piandorino con uve normalmente destinate al Rosso di Montalcino. Quest'ultime sono state raccolte soltanto il 28 di settembre, dato che il 23 è arrivata finalmente la tanto attesa tramontana che ha dato l'impulso vincente alla qualità dell'annata 2018.</p>
TERRENO	Il Piandorino Igt è vinificato con uve provenienti da tutti i nostri vigneti e quindi rispecchia le diverse composizioni dei terreni. Argille fortemente calcaree, marne di facile disgregazione, argille grigio-blu di origine pliocenica, alberese e flysch sono i terreni più presenti. La loro origine varia da terreno a terreno e risale alla fase di sollevamento fra la fine del Cretaceo e l'inizio del Terziario. Nei vigneti a sud-est le marne calcaree sono spesso miste ad elementi di origine vulcanica dovute alle eruzioni del Monte Amiata. Grazie alla ben presente frazione argillosa gli acini sviluppano maggiormente aromi fruttati e freschi.
VIGNETI	Le uve provengono dai vigneti Pian dell'Orino e Pian Bassolino che si trovano rispettivamente ad un'altitudine di 340 m e 500 m. Alla data della vendemmia le viti avevano un'età di 20 anni.

**VINIFICAZIONE** Dopo la raccolta, i singoli acini delle uve del Piandorino Igt vengono selezionati a mano sul tavolo di selezione, come succede anche per il Rosso e il Brunello. Inoltre dopo questa preselezione gli acini passano attraverso il selettore ottico, dove vengono ulteriormente controllati e selezionati. Protetti dal CO2 contro l'ossidazione, arrivano poi nel tino per la fermentazione. Grazie a questa rigorosa selezione vengono vinificati solo gli acini perfettamente sani e maturi. Una volta nel tino, l'uva diraspata ha cominciato a fermentare spontaneamente nel giro di un giorno. La fermentazione ha raggiunto una temperatura massima di 29°C. Quest'anno la fermentazione è durata in tutto solo 12 giorni. In seguito il vino giovane è stato affinato in una botte di rovere di 25 hl per 20 mesi. La fermentazione malolattica si è svolta ancora nel tino subito dopo quella alcolica. Durante la fase di trasformazione del vino non vengono aggiunti né lieviti, né batteri, né enzimi o additivi tecnologici.

<b>DATI ANALITICI</b>	GRADO ALCOLICO	13,42 (vol.%)	ACIDITÀ VOLATILE	0,63 (mg/l)
	ZUCCHERI RESIDUI	<1,0 (g/l)	PH	3,51
	SO <sup>2</sup> TOTALE	51 (mg/l)	ACIDITÀ TOTALE	5,96 (g/l)
	SO <sup>2</sup> LIBERA	17 (mg/l)	ESTRATTO SECCO	25,9 (g/l)

**IMBOTTIGLIAMENTO** Il 19 giugno 2020 abbiamo imbottigliato 3500 bottiglie da 750mL.

**DISPONIBILITÀ** Ottobre 2020